



# *\*Promoción Estrella\**

## *Trinidad 2015*

### El cóctel de Recepción

#### **Aperitivos**

(Duración de 40 minutos.)

Posibilidad de ampliar y elegir otras variedades con incremento en el precio.

#### **Fríos**

Mini Tosta de Salmón marinado

Mini Tosta de jamón ibérico con tumaca

Tartaleta de bonito

Empanada gallega artesana

Taquitos de tortilla española

con salsa de piquillo

-----&-----

#### **Calientes:**

Croquetas de cigalita

Tartaleta de champiñón

Buchones de mero

Mini quiché de bacon y cebolla

#### **Bodega:**

Cerveza

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Blanco de Rueda Veliterra

Coca Cola

Zumo de tomate

Refrescos

Fino

🍷 **4** Horas de barra libre con **Recena incluida** (mini sándwiches, medias noches variadas).

🎵 **4** horas de Discoteca privada con Dj profesional y amenización de la comida o la cena.

**\*\*Candy Bar de Regalo\*\***

**Precio Todo incluido: 118 Euros (Precio para un mínimo de 120 pax)\***

**Niños (cóctel y menú): 50,50 Euros** IVA 10 % incluido (IVA incluido)

#### Además sin cargo adicional:

- Decoración floral de todas las mesas
- Minutas personalizadas
- Protocolo para facilitar la organización
- Parking privado y guardacoches.
- Servicio de doncellas y guardarropa.
- Menús especiales
- Montaje especial del salón
- Degustación para los novios de dos menús (2 entrantes, 2 pescados y 2 carnes) para bodas de más de 100 comensales.

### El almuerzo ó La cena

#### **Entrantes**

(a seleccionar uno)

Crema de nécoras con frutos del mar

Crema de poularda con profiteroles de foie

Canelón relleno de queso fresco, pasas, espinacas y piñones en bechamel de cebolla

-----&-----

#### **Primeros platos**

(a seleccionar uno)

Pastel de Cabracho templado con salsa rosa y bouquet de ensalada

Merluza al pilpil de setas y ajetes con patatitas al vapor (+ 2 €).

Supremas de mero al vino del Rhin con canutillo de verduritas al dente

-----&-----

#### **Sorbete de mojito**

-----&-----

#### **Segundos platos**

(a seleccionar uno)

Solomillo ibérico de jabugo en civet ligero de Oporto

Medallón de Solomillo de buey a la pimienta negra, y pastel de patata (+ 2 €).

Delicias de rabo de Toro sobre mousseline de patata (Especialidad de nuestro chef).

-----&-----

#### **Postres**

Milhoja de nata y crema con coulis de chocolate ó Tarta de queso con coulis de frambuesa

**Sobremesa:** Café de Colombia, Pastas de Té y Trufitas de chocolate negro. Licores varios

**Bodega:** Vino blanco Veliterra D.O. Rueda

Tinto de Rioja Viña Mantibre Crianza

Cava Castellblanch Extrabrut